

Spanische Crostada

Zutaten.

300 g junger Manchego · 100 ml Weißwein · Salz
Pfeffer · 1 TL Oregano · 3 gepresste Knoblauchzehen
4 Scheiben Bauernbrot · 2 EL Olivenöl · 1 Ei
1 EL fein gehackte Petersilie

Zubereitung.

- Den Schafkäse fein reiben oder fein zerkrümeln und mit dem Weißwein zu einer glatten Masse verarbeiten.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Oregano sowie den Knoblauch zugeben. Das Brot mit dem Olivenöl beträufeln und der Käsemasse bestreichen.
- Das Ei verquirlen und die Oberfläche der Crostadas damit bestreichen. Im Backofen bei 250°C etwa 3 Minuten gratinieren und mit Petersilie bestreuen.